

Posna vocna bajadera torta



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g posnog mlevenog keksa
- 375 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 100 g čokolade za kuvanje
- 250 g mlevenih oraha
- 1 čaša soka od pomorandže
- 2 pudinga od vanile (ili nekog vocnog)
- 300 g voca (jagode, maline, ribizle...)
- 2 posna šlaga
- voda

Priprema

Prva kora: Umutiti 300 g posnog mlevenog keksa, 125 g istopljenog margarina, 125 g šećera u prahu, 100 g istopljene čokolade za kuvanje i pola čaše soka od pomorandže. Staviti u frižider da se malo stegne.

Druga kora: Umutiti 250 g mlevenih oraha, 125 g istopljenog margarina, 130 g šećera u prahu i pola čaše soka od narandže.

Staviti u frižider da se malo stegne.

Vocni fil: 2 pudinga skuvati u pola litra vode, sa 6-7 kašika šećera. U tu masu, dok je još vruća, dodati voće i izmešati, a kada se masa ohladi dodati 125 g margarina i ponovo izmešati.

Reći na poslužavnik prvu koru i oblikovati po želji. Preko te kore, staviti polovinu količine vocnog fila, pa zatim drugu koru, a preko druge kore, preostalu količinu vocnog fila i na kraju, umućen posni šlag sa kiselim

(obicnom) vodom (po vašoj želji).